

DINNERLY



Vegan gehaktballetjes in romige saus met aardappels en rode biet



20-30min



2 personen

De zogenaamde Königsberger Klopse zijn klassieke Duitse gehaktballetjes met romige saus en aardappels. Wie lust dat nou niet?! Maar hoe maken we dit ook voor veganisten een geschikte maaltijd? Bij Dinnerly hebben we een oplossing gevonden: balletjes van vegan gehakt, met ook nog een frisse salade van rode biet. Net zo lekker!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 zakje kappertjes
- 10g verse kruidenmix: dille & platte peterselie
- 500g voorgekookte rode bieten
- 2 stengels bleekselderij⁹
- 200g vegan gehakt⁶

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 200ml plantaardige drink
- 1tl mosterd¹⁰
- 1el bloem¹
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan met deksel
- grote koekenpan
- maatbeker
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

KOOKTIP

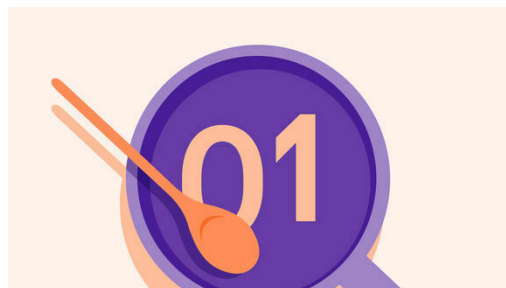
Als je wilt, kun je de aardappels ook schillen voor het koken.

ALLERGENEN

gluten (1), soja (6), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

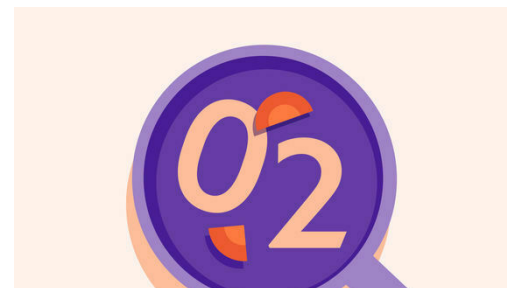
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 701kcal, vet 36.3g, koolhydraten 64.1g, eiwit 23.3g



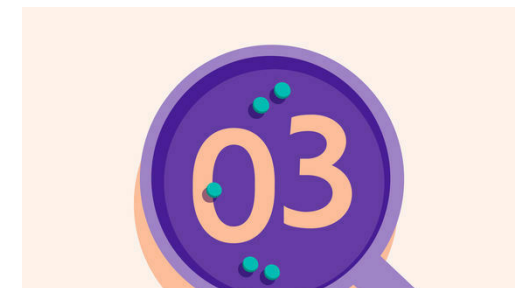
1. Aardappels koken

Giet 200ml plantaardige drink (havermelk, sojamelk, etc.) in een maatbeker en laat op kamertemperatuur komen. Breng in een middelgrote kookpan ruim gezouten water aan de kook voor de **aardappels**. Snij de **aardappels mét schil** doormidden (de grotere in vieren) en kook ze in ca. 15-20min gaar. Giet de **aardappels** af, doe terug in de pan en hou afgedekt warm.



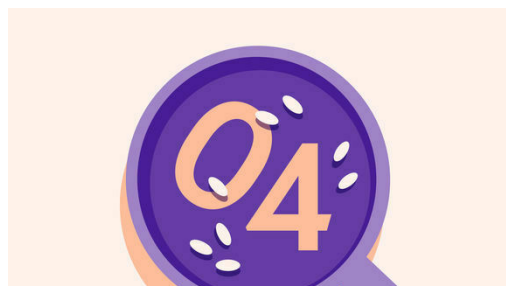
2. Ingrediënten voorbereiden

Spoel de **kappertjes** af in een zeef met koud water en snij grof. Pluk de **peterselieblaadjes** en hak deze en de **dille mét zachte steeltjes** heel fijn. Pel 1 teen knoflook en snij fijn.



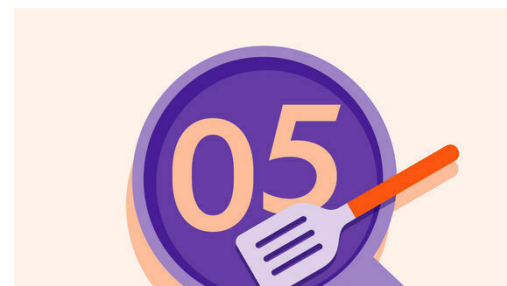
3. Salade maken

Laat de **helft van de bieten** uitlekken, snij ze doormidden en dan in dunne partjes. (De **rest** gebruiken we hier niet.) **Tip:** biet kan nogal vlekken en het is aan te raden keukenhandschoenen en evt. een schort te dragen. Snij de **bleekselderij** schuin in dunne plakjes. Meng met de **biet**, de **dille**, 1el azijn, 1el plantaardige olie en een flinke snuf peper en zout. Zet even opzij.



4. Saus en balletjes maken

Kneed een flinke snuf peper en zout door het **vegan gehakt** en rol er **8 balletjes** van. Verhit een grote koekenpan met 1el olie. Bak de **balletjes** op middelhoog vuur in 3-4min gaar. Schep uit de pan en zet opzij. Verhit 1el olie en bak de knoflook en **kappers** 1min op middelhoog vuur, roer er 1el bloem door en bak ca. 30sec. Blus met de plantaardige drink en roer er 1tl mosterd door.



5. Serveren

Breng deze **saus** aan de kook en laat op laag vuur 1-2min indikken. Als dit iets te snel gaat, kun je af en toe een eetlepel water toevoegen. Breng op smaak met peper en zout. Leg de **balletjes** in de **saus** en verwarm ca. 2min. Serveer de **balletjes** met de **salade** en **aardappels**. Schep de **saus** over de **aardappels**.



6. Friszure kick

Soms frist een gerecht enorm op van een paar drupjes citroen. Voor een friszure kick, kun je wat citroen in de saus knijpen. Of leg op elk bord een partje van deze vitamine C bom, zodat iedereen naar smaak citroen kan toevoegen.